Consignes de mise en service

PRODUITS D'ÉLEVAGE

MISE EN SERVICE

Si vous devez stocker ce contenant avant utilisation, il convient de respecter certaines règles afin d'utiliser pleinement son potentiel et de ne pas le détériorer. Le bois est une matière vivante, donc fragile.

Quelques précautions s'imposent !

- Ne pas retirer l'emballage avant sa préparation et la mise en place définitive du produit.
- Le lieu de stockage doit être tempéré (température maximum de 20°C / Hygrométrie comprise entre 75% - 85%).
- Attention : Une luminosité trop importante peut dégrader le produit et contribuer à un séchage plus rapide.

Si le lieu de stockage est plutôt sec, n'hésitez pas à arroser le sol afin d'augmenter l'hygrométrie de votre local de stockage.

PRÉPARATION (valable pour la première utilisation et les suivantes)

L'opération peut être réalisée en plusieurs jours si besoin. Elle s'appelle l'abreuvage. C'est une opération nécessaire dans la mesure où elle permettra de contrôler l'étanchéité du produit. Le contenant peut éventuellement suinter, surtout après un stockage, l'abreuvage va permettre au bois de reprendre sa position initiale et stoppera les phénomènes de fuites. Prenez garde à utiliser de l'eau propre (filtrée, non chlorée) et à ne pas la laisser stagner. Le contenant est livré prêt à l'emploi, néanmoins nous vous recommandons au moins de le rincer avant sa première utilisation.

Laisser l'eau faire son travail

Une fois le contenant abreuvé, les phénomènes de fuites disparus, il convient de laisser l'eau pendant environ une semaine afin de parvenir à un abreuvage complet du matériel. Nous vous recommandons de changer l'eau aussi souvent que possible pour éviter sa stagnation.
Surveillez impérativement que la conservation de l'eau soit bonne. Vous pouvez également additionner du SO_2 à l'eau selon les indications données par votre œnologue, nous vous recommandons à cette occasion la plus grande vigilance avec le matériel Inox éventuellement installé dans votre contenant (vannes, thermomètre, régulation thermique, etc...). Avant de vider le contenant, vérifiez une nouvelle fois sa structure et son étanchéité. Après cette semaine de repos, rincez-le avant son utilisation.

Rinçage du contenant

À l'aide d'une brosse souple, nettoyez les parois intérieures pour éliminer les impuretés. Évitez les nettoyeurs à trop haute pression qui pourraient endommager les douves. Préférez un nettoyage manuel et un rinçage à basse pression.

Égouttage

Après égouttage, la cuve est prête à accueillir le vin.

ENTRETIEN RÉGULIER DES PRODUITS D'ÉLEVAGE

Afin d'assurer une bonne longévité des cuves d'élevage ou des foudres, il convient de les laisser continuellement pleins. C'est ainsi que vous éviterez toute détérioration du matériel. Laisser le contenant vide trop longtemps pourrait altérer ses qualités mécaniques et son potentiel d'élevage. Nous vous recommandons alors de faire le remplissage aussitôt après chaque vidange.

Vidange

Immédiatement après le décuvage, rincez la cuve à l'eau claire et renouvelez l'opération de nettoyage, toujours délicatement. Procédez ensuite à l'égouttage.

Stockage du contenant vide

Si vous devez conserver le contenant vide pendant quelques semaines, il convient de le stocker dans un lieu à température et hygrométrie adéquates (Max. 20°C / Hygrométrie de 75 - 85%).

«Ne jamais stocker ce type de matériel dans une ambiance trop sèche ou à l'extérieur.»
Après avoir lavé et rincé votre contenant, il doit être séché. C'est une condition nécessaire à sa bonne conservation.

Pour cela vous devez :

- Ouvrir tous les robinets, ainsi que les trappes et les portes afin d'avoir une aération maximale.
- À l'aide d'un ou plusieurs ventilateurs, ventiler l'intérieur du produit pendant plusieurs jours si besoin (évite les phénomènes de moisissures).
- Fermer soigneusement le contenant.
- Mécher le contenant parfaitement sec à raison de 2 g / hectolitre.
- Renouveler régulièrement le méchage (environ 1 fois / mois).

Consultez votre œnologue concernant la dose de souffre à utiliser à chaque méchage.

Profitez de cette opération pour effectuer un contrôle visuel (pour prévenir l'apparition de moisissures) et un contrôle olfactif.

Renouvelez l'opération de nettoyage-rinçage-séchage-méchage, aussi souvent que vous le jugerez nécessaire.

ENTRETIEN EXTÉRIEUR

Contrôlez régulièrement le calage, vous serez peut-être amené à le changer durant la vie du produit, tout dépendra du lieu de stockage et de ses conditions d'utilisation.

Vous pouvez également être amené à repeindre les cercles de votre cuve et passer une nouvelle couche de vernis, tous les deux ou trois ans.

Nous utilisons des produits spéciaux, conçus pour des utilisations en ambiance alimentaire. Avant de choisir vos matériaux, veuillez contacter le représentant local de la Tonnellerie Rousseau, afin qu'il vous transmette les références des produits utilisés ou des produits équivalents.